

PROPUESTA DE PLAN DE AUDITORIA PARA EL PROGRAMA DE AUDITORÍA  
INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD - PLAN  
HACCP

NANCY GALBÁN RODRÍGUEZ  
ADRIANA MARCELA ALBADÁN ROMERO  
LUZ AMANDA RONCANCIO IGUA  
ESTEBENSON MARTINEZ ALCARAZ  
YEISON ALONSO DIAZ

Diplomado de Profundización en Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del  
Ambiente para el Sector Alimentario para Optar al Título de Ingeniero de Alimentos

Clemencia Álava Viteri  
Directora de curso

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD  
Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería  
Programa de Ingeniería de alimentos  
Bogotá, D.C  
2019

**Nota aclaratoria:** Para el desarrollo del presente trabajo se presenta información que no corresponde a la realidad. Fue tomada con el fin de desarrollar las actividades del diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un Plan de Auditoría para el Programa De Auditoría Interna Al Sistema De Gestión De la Inocuidad sobre el Plan HACCP en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

## TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN .....	4
1. Objetivos .....	5
1.1 Objetivo general .....	5
1.2 Objetivos específicos .....	5
2. Contenido.....	6
2.1 Antecedentes teóricos .....	6
2.2. Plan de auditoria. ....	8
2.2.1. Plan de auditoria hallazgo No.1. Buenas prácticas de manufactura (BPM).....	8
2.2.2. Plan de auditoria hallazgo No.2. Descripción del producto.....	11
2.2.3. Plan de auditoria hallazgo No.3. Organización empresarial. ....	14
2.2.4. Plan de auditoria hallazgo No.4. Equipo HACCP .....	17
2.2.5. Plan de auditoria hallazgo No.5. Análisis de peligros y medidas preventivas .....	20
2.2.6. Plan de auditoria hallazgo No.6. Registro. ....	23
2.2.7. Plan de auditoria hallazgo No.7. Identificación de puntos críticos .....	25
3. Conclusiones .....	27
4. Bibliografía .....	28

## INTRODUCCIÓN

Debido a los avances tecnológicos, el desarrollo de técnicas agrícolas, la mejora de sistemas de producción de alimentos y el incremento de factores de riesgo para la inocuidad, las autoridades sanitarias de varios países observaron la necesidad de reemplazar las inspecciones clásicas por las auditorías, garantizando con este cambio, una visión holística de la realidad industrial, que considerara la implementación de instrumentos de control de la seguridad de los alimentos, bajo los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, como responsabilidad del propio productor (Organización Panamericana de la Salud - OPS, 2015).

En ese panorama, la auditoría surge como un proceso planificado, organizado, independiente y sistemático que favorece la recolección de información para verificar el cumplimiento de requisitos preestablecidos (Organización Panamericana de la Salud - OPS, 2015), de un sistema de gestión de la calidad y la inocuidad implementado en una organización de alimentos, como es el caso hipotético, de Lácteos Altagracia. Teniendo en cuenta lo anterior, para un ingeniero de alimentos en formación es importante desarrollar proyectos en donde se considere un escenario industrial hipotético que favorezca un análisis como auditor, pues dichos ejercicios académicos contribuyen con la formación integral de un profesional que implementa sus conocimientos en la solución de problemas del sector agroalimentario, considerando el desarrollo sostenible, económico y social.

En ese orden de ideas, el presente proyecto desarrolla un plan de auditoría para el programa de auditoría interna al sistema de gestión de calidad de la inocuidad basado en el Plan HACCP. Para ello, se toma como referencia la Norma ISO 19011:2018 y se muestra el análisis correspondiente a siete hallazgos encontrados para la línea de producción de queso prensado bajo en grasa de Lácteos Altagracia.

## **1. Objetivos**

### **1.1 Objetivo general**

Desarrollar un plan de auditoría basado en la norma ISO 19011:2018 para cada uno de los hallazgos identificados en la auditoría interna del Sistema de Gestión de Calidad de la inocuidad - Plan HACCP de Lácteos Altagracia

### **1.2 Objetivos específicos**

- Seguir las directrices de la norma ISO 19011:2018 para desarrollar el plan de la auditoría de Lácteos Altagracia.
- Verificar la eficacia del Sistema de Gestión de calidad de la inocuidad - Plan HACCP implementado en la línea de producción de queso prensado bajo en grasa de Lácteos Altagracia.
- Identificar adecuadamente cada una de las evidencias que deben ser evaluadas en los procesos auditados, de manera que se cumpla con los objetivos planteados.

## **2. Contenido**

### **2.1 Antecedentes teóricos**

Un programa de auditoria es un conjunto de una o más auditorias que se planifican para un tiempo determinado y se enfocan en un propósito específico. (Guía Técnica Colombiana GTC-ISO 19011, 2018). En nuestro caso el programa de auditoria está basado en el plan HACCP el cual, es un conjunto de procesos y procedimientos adecuadamente documentados de conformidad con los principios del Sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point que en español traduce Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), cuyo propósito es asegurar el control de los peligros que resulten significativos para la inocuidad de los alimentos dentro de la cadena alimentaria. (Ministerio de Salud, 2002).

El plan HACCP se elabora por producto, en Lácteos Altagracia se está trabajando sobre línea de producción de queso campesino prensado bajo en grasa, para su debida implementación es necesario cumplir con una serie programas prerequisites:

- a) Las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y la legislación sanitaria vigente, para cada tipo de establecimiento. (Ministerio de Salud, 2002).
- b) Un Programa de Capacitación orientado a los responsables de aplicar el Sistema HACCP, contemplando aspectos en cuanto a implementación e higiene en los alimentos, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 (Ministerio de Salud, 2002).
- c) Un Programa de Mantenimiento Preventivo de áreas, equipos e instalaciones. (Ministerio de Salud, 2002).
- d) Un Programa de Calibración de Equipos e Instrumentos de Medición. (Ministerio de Salud, 2002).
- e) Un Programa de Saneamiento que incluya el control de plagas (artrópodos y roedores), limpieza y desinfección, abastecimiento de agua, manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos. (Ministerio de Salud, 2002).
- f) Control de proveedores y materias primas incluyendo parámetros de aceptación y rechazo. (Ministerio de Salud, 2002).
- g) Planes de Muestreo. (Ministerio de Salud, 2002).
- h) Trazabilidad de materias primas y producto terminado. (Ministerio de Salud, 2002).

Y unos requisitos fundamentados en siete principios:

- 1. Realizar un análisis de peligros reales y potenciales asociados durante toda la cadena alimentaria hasta el punto de consumo. (Ministerio de Salud, 2002).
- 2. Determinar los puntos de control crítico (PCC). (Ministerio de Salud, 2002).
- 3. Establecer los límites críticos a tener en cuenta, en cada punto de control crítico identificado. (Ministerio de Salud, 2002).

4. Establecer un sistema de monitoreo o vigilancia de los PCC identificados. (Ministerio de Salud, 2002).
5. Establecer acciones correctivas con el fin de adoptarlas cuando el monitoreo o la vigilancia indiquen que un determinado PCC no está controlado. (Ministerio de Salud, 2002).
6. Establecer un sistema efectivo de registro que documente el Plan Operativo HACCP. (Ministerio de Salud, 2002).
7. Establecer un procedimiento de verificación y seguimiento, para asegurar que el Plan HACCP funciona correctamente. (Ministerio de Salud, 2002).


Un plan de auditoria es aquel en el que se realiza una descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría. (Guía Técnica Colombiana GTC-ISO 19011, 2018).

Tanto el programa de auditoria como el plan de auditoria son fundamentales en el sistema de gestión de la inocuidad de Lácteos Altagracia ya que el primero permite llevar a cabo un proceso sistemático, independiente y documentado en el que se obtienen evidencias objetivas las cuales se evalúan de forma objetiva determinando así el grado en que se cumplen los criterios. (Guía Técnica Colombiana GTC-ISO 19011, 2018). Y el segundo fortalece el primero, ya que, brinda la oportunidad de planificar de manera detallada las actividades y procesos de control a realizar con el fin de mejorar de forma continua y así asegurar la inocuidad de los alimentos.

A continuación se presenta la propuesta de plan de auditoria con actividades detalladas, para cada uno de los hallazgos obtenidos en el programa de auditoria interna la cual se llevó a cabo por la empresa Lácteos Altagracia a sus propios sistemas y procedimientos al Sistema De Gestión De Calidad de la inocuidad basado en el Plan HACCP. (Guía Técnica Colombiana GTC-ISO 19011, 2018). Relacionados con buenas prácticas de manufactura (BPM), descripción del producto, organización empresarial, equipo HACCP, análisis de peligros y medidas preventivas, registro e identificación de puntos críticos.

## 2.2. Plan de auditoria.

### 2.2.1. Plan de auditoria hallazgo No.1. Buenas prácticas de manufactura (BPM).


	LÁCTEOS ALTAGRACIA		
	PLAN DE AUDITORIA PARA EL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD - PLAN HACCP.		
<b>ASPECTO EVALUADO (HALLAZGO)</b>	<b>Buenas prácticas de manufactura (BPM):</b> Se tiene un programa de control de agua potable, se llevan registros diarios de control de pH y cloro residual para la toma de agua y para el único lavamanos que hay en el pasillo central de la zona de proceso que utilizan el personal de proceso, empaque, control de calidad y bodega.	<b>EQUIPO AUDITOR</b>	Adriana Albadán, Yeison Díaz, Nancy Galbán, Estebenson Martínez y Luz Amanda Roncancio
<b>OBJETIVO</b>	Verificar el cumplimiento de los requisitos referentes a BPM en cuanto a instalaciones sanitarias en las áreas de elaboración.	<b>ALCANCE</b>	Áreas y personal, de proceso, empaque, control de calidad y bodega de la línea de producción de queso campesino prensado bajo en grasa.
<b>CRITERIOS</b>	Resolución 2674 de 2013 Decreto 60 de 2002	<b>DESCRIPCIÓN</b>	Se realiza la revisión de listas de chequeo respecto a BPM, así como de la información documentada del plan HACCP la inspección in situ de las áreas de la línea de producción de queso campesino prensado bajo en grasa.



<b>ACTIVIDAD</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>EVIDENCIA</b>	<b>LUGAR</b>
Reunión de apertura	13/01/20	7:00	-	-	Acta de apertura	Sala de reuniones
Revisión del marco regulatorio y formatos de verificación	13/01/20	8:00	Nancy Galbán	Jefe de calidad	Listas de chequeo BPM-HACCP instalaciones sanitarias	Oficina de calidad
Reconocimiento o información documentada instalaciones sanitarias	13/01/20	9:00	Nancy Galbán	Jefe de calidad	Planos por área de instalaciones sanitaria, Listas de chequeo BPM instalaciones sanitarias Acta de verificación de HACCP	Oficina de calidad
Descanso-Refrigerio	13/01/20	10:30				Cafetería
Revisión de implementación plan de mantenimiento de instalaciones sanitarias	13/01/20	11:00	Nancy Galbán	Jefe de calidad	Plan de mantenimiento instalaciones sanitarias, entrevista jefe de mantenimiento, cronograma	Oficina de calidad
Almuerzo	13/01/20	12:00	-	-	-	Cafetería
Verificación in situ de las áreas de empaque, control de calidad y	13/01/20	13:00	Nancy Galbán	Jefe de calidad	Entrevistas personal de las diferentes áreas, registros fotográficos	Planta

bodega corroborando información plan de mantenimiento						
Establecer conclusión	13/01/20	14:30	Nancy Galbán	Jefe de calidad	Registros, acta de verificación	Oficina de calidad
Reunión de clausura	13/01/20	15:30	-	-	Acta de clausura	Sala de reuniones


2.2.2. Plan de auditoria hallazgo No.2. Descripción del producto.

	LÁCTEOS ALTAGRACIA					
	PLAN DE AUDITORIA PARA EL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD - PLAN HACCP.					
<b>ASPECTO EVALUADO (HALLAZGO)</b>	<b>Descripción del producto:</b> Se evidenció que se llevan mecanismos que permiten realizar una trazabilidad de la línea de producción, pero desde la materia prima hasta el producto terminado, pero no se encuentra debidamente formulado.			<b>EQUIPO AUDITOR</b>	Adriana Albadán, Yeison Díaz, Nancy Galbán, Estebenson Martínez y Luz Amanda Roncancio	
<b>OBJETIVO</b>	Identificar las fallas existentes del sistema de trazabilidad, para mejorarlo y acondicionarlo al SGC de lácteos Altagracia.			<b>ALCANCE</b>	Verificación de la aplicación y cumplimiento del decreto 2674/2013.	
<b>CRITERIOS</b>	Decreto 2674/2013, plan HACCP.			<b>DESCRIPCIÓN</b>	Se realiza reunión de apertura para verificar la adecuada implementación del decreto 2674/13, y Plan HACCP, revisando formatos y documentación del SGIA, identificando oportunidades de mejora.	
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>EVIDENCIA</b>	<b>LUGAR</b>
Apertura	13/01/20	7:00	Estebenson Martínez		Acta de apertura	Sala de reuniones

Revisión de plan de trazabilidad formulado por la organización.	13/01/20	8:00	Estebenson Martínez	Líder de calidad	Formatos, plan de trazabilidad y su diligenciamiento, plan de capacitación para el personal, ficha técnica de las materias primas, límites críticos establecidos para la tolerancia del recibo, producción y obtención del producto	Departamento de calidad
Verificación del sistema de trazabilidad	13/01/20	8:45	Estebenson Martínez	Jefe de recibo	Formatos, puntos de rastreo hacia atrás, ficha técnica de materia prima, formatos de toma de temperaturas, ficha técnica del producto terminado, ficha técnica de producción, revisión de materias primas in situ (fecha de producción, empaque y vencimiento, lote, proveedor) con su respectivo formato	Área de recibo
Verificación del SGIA	13/01/20	9:30	Estebenson Martínez	Supervisor de producción	Revisión de la misión, visión y política del SGIA	Oficina de producción

Requisitos legales	13/01/20	10:15	Estebenson Martínez	Equipo de calidad	Revisión de resolución 2674/13, plan HACCP, SGIA.	Departamento de calidad
Refrigerio	13/01/20	10:45	Estebenson Martínez			Cafetería
Revisión de la línea de proceso	13/01/20	11:15	Estebenson Martínez	Personal operativo	Verificación in situ, puntos de rastreo hacia adelante; ficha técnica de producto terminado, ficha técnica de los límites críticos establecidos, diagramas de flujo del proceso.	Área de producción
Verificación de seguimiento al plan de trazabilidad	13/01/20	12:00	Estebenson Martínez	Equipo de calidad, líder de calidad.	Informes de seguimiento al plan de trazabilidad, fichas técnicas de recibo de materias primas, elaboración de producto y producto liberado	Departamento de calidad

2.2.3. Plan de auditoria hallazgo No.3. Organización empresarial.


	LÁCTEOS ALTAGRACIA		
	PLAN DE AUDITORIA PARA EL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD - PLAN HACCP.		
<b>ASPECTO EVALUADO (HALLAZGO)</b>	<b>Organización Empresarial:</b> El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de queso; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP.	<b>EQUIPO AUDITOR</b>	Adriana Albadán, Yeison Díaz, Nancy Galbán, Estebenson Martínez y Luz Amanda Roncancio
<b>OBJETIVO</b>	Verificar el cumplimiento del programa de capacitación del plan HACCP del personal de Lácteos Altagracia.	<b>ALCANCE</b>	Aplica para el personal operativo de la línea de producción de queso de la empresa Lácteos Altagracia.
<b>CRITERIOS</b>	Decreto 2674/2013, Plan HACCP	<b>DESCRIPCIÓN</b>	La auditoría inicia con la reunión de apertura, seguida por la revisión documental para recolectar y verificar la información. Se realiza la reunión con el equipo auditor para recopilar los hallazgos y se finaliza con la reunión de cierre con los participantes de la auditoría en donde se divulgan los hallazgos y conclusiones.

<b>ACTIVIDAD</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>EVIDENCIA</b>	<b>LUGAR</b>
Reunión de apertura	13/01/20	7:00-7:30	Luz Amanda Roncancio			Sala de reuniones
Identificación de las necesidades de capacitación	13/01/20	7:30-9:00	Luz Amanda Roncancio	Jefe de calidad Jefe de gestión humana	Registro de cuestionario de necesidades de capacitación del personal Informe de análisis de necesidades de capacitación del personal	Oficina calidad Oficina de gestión humana
Refrigerio	13/01/20	9:00-9:30				Casino empleados
Revisión del programa de capacitación del Plan HACCP	13/01/20	9:30-10:30	Luz Amanda Roncancio	Jefe de calidad	Cronograma de capacitación Sistema HACCP Programa de formación y temas propuestos para cumplimiento de Plan HACCP	Oficina calidad
Comprobación del programa de capacitación del Plan HACCP	13/01/20	10:30-12:30	Luz Amanda Roncancio	Jefe de calidad Jefe de producción Personal operativo	Revisión de registros de asistencia del personal a capacitaciones del Sistema HACCP Evaluaciones de conocimiento del personal (Inicio capacitación - Final	Oficina de calidad Planta de producción

					capacitación) del Sistema HACCP Entrevistas in situ al personal encargado del proceso de queso acerca de conocimientos del Plan HACCP	
Almuerzo	13/01/20	12:30-13:30	Luz Amanda Roncancio			Casino empleados
Revisión competencia equipo HACCP (Formadores)	13/01/20	13:30-14:30	Luz Amanda Roncancio	Jefe de calidad Integrantes equipo HACCP	Hoja de vida integrantes equipo HACCP Entrevistas de conocimiento a los integrantes del equipo HACCP	Oficina de calidad
Generación de hallazgos y conclusiones	13/01/20	14:30-15:30	Luz Amanda Roncancio			Oficina de calidad
Reunión de cierre	13/01/20	15:30-16:00	Luz Amanda Roncancio			Sala de reuniones




#### 2.2.4. Plan de auditoria hallazgo No.4. Equipo HACCP

	LÁCTEOS ALTAGRACIA						
	PLAN DE AUDITORIA PARA EL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD - PLAN HACCP.						
<b>ASPECTO EVALUADO (HALLAZGO)</b>	<b>Equipo HACCP:</b> Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar.			<b>EQUIPO AUDITOR</b>	Adriana Albadán, Yeison Díaz, Nancy Galbán, Stevenson Martínez y Luz Amanda Roncancio		
<b>OBJETIVO</b>	Identificar oportunidades para la mejora del sistema de gestión de calidad e inocuidad en el departamento de calidad, proceso gestión humana, de la Empresa Lácteos Altagracia, ubicada en Colombia, durante enero del 2020.			<b>ALCANCE</b>	Revisión de las actas de reunión del equipo HACCP, como evidencia de cumplimiento del Plan en el departamento de calidad de la Empresa Lácteos Altagracia, ubicada en Colombia, durante enero del 2020.		
<b>CRITERIOS</b>	Plan HACCP Decreto 60/2002			<b>DESCRIPCIÓN</b>	La reunión de apertura da inicio al paso a paso que permite evaluar el hallazgo mencionado, incluyendo la verificación preliminar, de BPM's y de algunos principios del Plan HACCP. Como evidencia recurrente, se encuentran las actas de reunión del equipo HACCP, las cuales deben estar soportadas en el cronograma de trabajo.		
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>EVIDENCIA</b>	<b>LUGAR</b>	
Reunión de Apertura	13/01/20	7:00 a.m.	Adriana Albadán	Alta dirección de la empresa y líder equipo HACCP	Plan de auditoría, Acta de reunión de apertura	Sala de reuniones	
Verificación	13/01/20	8:00 a.m.	Adriana	Líder equipo	Organigrama con cuadro	Sala de	

preliminar			Albadán	HACCP	de mando frente al control de cada PCC, cronograma de trabajo con reuniones programadas	reuniones
Verificación de reuniones del equipo HACCP, como seguimiento de BPM's	13/01/20	8:30 a.m.	Adriana Albadán	Líder equipo HACCP	Programa de trazabilidad, programa de muestreo, programa de calibración, procedimientos, manual de laboratorio, registros de análisis y actas de reunión del equipo HACCP	Línea de producción de queso prensado
Descanso - Refrigerio	13/01/20	10:00 a.m	Adriana Albadán			Cafetería
Verificación de reuniones del equipo HACCP, como seguimiento del plan	13/01/20	10:30 a.m.	Adriana Albadán	Líder equipo HACCP	Registro de monitoreo con apartado de acción correctiva, carta de control y actas de reunión del equipo HACCP	Sala de reuniones
Almuerzo	13/01/20	12:00 p.m.	Adriana Albadán			Casino empleados
Verificación procedimientos de registro	13/01/20	1:00 p.m.	Adriana Albadán	Líder equipo HACCP	Listas de chequeo, actas de reunión del equipo HACCP, auditoria interna y verificación documental	Sala de reuniones
Generación de hallazgos y conclusiones	13/01/20	3:00 p.m.	Adriana Albadán			Sala de reuniones

Reunión de cierre	13/01/20	4:00 p.m	Adriana Albadán		Evidencias objetivas	Sala de reuniones
----------------------	----------	----------	--------------------	--	----------------------	----------------------


### 2.2.5. Plan de auditoria hallazgo No.5. Análisis de peligros y medidas preventivas

	<b>LÁCTEOS ALTAGRACIA</b>					
	<b>PLAN DE AUDITORIA PARA EL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD - PLAN HACCP.</b>					
<b>ASPECTO EVALUADO (HALLAZGO)</b>	<b>Análisis de peligros y medidas preventivas:</b> El personal de producción está más entrenado a atender medidas correctivas que preventivas. No se tienen protocolos establecidos para realizar medidas preventivas.			<b>EQUIPO AUDITOR</b>	Adriana Albadán, Yeison Díaz, Nancy Galván, Estebenson Martínez y Luz Amanda Roncancio	
<b>OBJETIVO</b>	Identificar y fortalecer las acciones preventivas establecidas en el proceso de producción del queso prensado campesino con el fin de optimizar su aplicación para minimizar la aplicación de acciones correctivas.			<b>ALCANCE</b>	Revisión del plan HACCP aplicado al sistema de producción de queso prensado campesino y análisis de los 7 principios, con énfasis en las acciones preventivas y PPR-PPRO	
<b>CRITERIOS</b>	Plan HACCP			<b>DESCRIPCIÓN</b>	Se realiza reunión de apertura, revisión de aplicación del plan HACCP, acciones correctivas y de mejora	
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>EVIDENCIA</b>	<b>LUGAR</b>
Apertura	13/01/20	7:00-8:00	Estebenson Martínez		Acta de apertura	Sala de reuniones
Almuerzo	13/01/20	13:00-13:30	Estebenson Martínez			Cafetería

Revisar y verificar la implementación y aplicación de principios plan HACCP, PPR y PPRO	13/01/20	13:30-14:30	Estebenson Martínez	Líder equipo HACCP, líder de calidad	Plan HACCP, formatos de limpieza y desinfección, calibración de equipos, fichas técnicas de producción y de producto, acciones preventivas y correctivas evidenciadas en el proceso de producción.	Oficina de calidad
Verificar la documentación relacionada con el plan de capacitación anual	13/01/20	14:30-15:30	Estebenson Martínez	Líder de calidad, gestión humana	Documentación de asistencia a los programas de capacitación de calidad, evaluaciones hechas al personal sobre temas pertinentes.	Oficina de calidad
Entrevista con 3 operarios del área de producción. Verificación de conocimiento de aplicación del plan HACCP y acciones preventivas	13/01/20	15:30-16:30	Estebenson Martínez	Personal operativo, líder de gestión humana.	Evaluaciones del personal y formatos de asistencia a las capacitaciones, DFP, PCC del proceso, límites críticos, acciones preventivas y de mejora	Oficina de gestión humana
Revisión y cumplimiento del plan de	13/01/20	16:30-17:30	Estebenson Martínez		Acta de cierre y verificación del plan de auditoría, f	Sala de reuniones

auditoria de resultados obtenidos						
---	--	--	--	--	--	--


2.2.6. Plan de auditoria hallazgo No.6. Registro.

	LÁCTEOS ALTAGRACIA						
	PLAN DE AUDITORIA PARA EL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD - PLAN HACCP.						
<b>ASPECTO EVALUADO (HALLAZGO)</b>	<b>Registro:</b> No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones.				<b>EQUIPO AUDITOR</b>	Adriana Albadán, Yeison Díaz, Nancy Galbán, Estebenson Martínez y Luz Amanda Roncancio	
<b>OBJETIVO</b>	Establecer la elaboración de formatos que permitan la verificación del mantenimiento de equipos e instalaciones				<b>ALCANCE</b>	se aplica al equipo HACCP, el líder de calidad y personal de operarios	
<b>CRITERIOS</b>	Implementación del plan HACCP, resolución 2674 de 2013				<b>DESCRIPCIÓN</b>	Se realiza la reunión de apertura y revisión de la documentación de aplicación de BPM (formatos de verificación) y plan HACCP	
ACTIVIDAD	FECHA	HORA	AUDITOR	AUDITADO	EVIDENCIA		LUGAR
Revisión de planos de las instalaciones	13/01/20	13:00-14:00	Yeison Díaz	Alta gerencia, equipo de COPASST, supervisor de seguridad, personal de aseo y mantenimiento	Planos, documentación de mantenimiento de instalaciones		Oficina de seguridad
Verificación de	13/01/20	14:00-15:00	Yeison Díaz	Supervisor y Equipo	Facturas de los equipos, revisión de hojas de vida		Equipo de mantenimie

documentos sobre el mantenimiento de equipos				mantenimiento	del personal de mantenimiento	nto
Revisión de equipos	13/01/20	15:00-16:00	Yeison Díaz	Equipo de mantenimiento y personal de producción	Revisión de equipos y calibración de equipos, levantamiento de formatos	Área de producción
implementación de formatos de verificación	13/01/20	16:00-17:00	Yeison Díaz	Equipo HACCP, líder de calidad	Revisión del plan HACCP, resolución 2674/2013	Oficina de calidad
Reunión de cierre	13/01/20	17:00-18:00	Yeison Díaz		Levantamiento de acta final, registro de pendientes	Sala de reuniones



### 2.2.7. Plan de auditoria hallazgo No.7. Identificación de puntos críticos

	LÁCTEOS ALTAGRACIA					
	PLAN DE AUDITORIA PARA EL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD - PLAN HACCP.					
<b>ASPECTO EVALUADO (HALLAZGO)</b>	<b>Identificación de puntos críticos:</b> Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 6 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM			<b>EQUIPO AUDITOR</b>	Adriana Albadán, Yeison Díaz, Nancy Galbán, Estebenson Martínez y Luz Amanda Roncancio	
<b>OBJETIVO</b>	Revisar y corregir el árbol de decisiones y el plan HACCP para determinar los PCC realmente identificados en la producción de queso prensado campesino			<b>ALCANCE</b>	Revisión del plan HACCP, principios 1 y 2, PPR Y PPRO y modificación del árbol de decisiones,	
<b>CRITERIOS</b>	Principios 1 y 2 de HACCP, para su aplicación en la producción de queso prensado campesino			<b>DESCRIPCIÓN</b>	Se realiza la reunión de apertura, para la revisión del plan HACCP, principios 1 y 2.	
ACTIVIDAD	FECHA	HORA	AUDITOR	AUDITADO	EVIDENCIA	LUGAR
Reunión de apertura	13/01/20	7:00-8:00	Yeison Diaz		Acta de apertura	Sala de reuniones
Verificación de la competitividad y conocimiento del equipo de HACCP	13/01/20	8:00-9:00	Yeison Diaz	Jefe de gestión, humana equipo de gestión humana.	Organigrama, hojas de vida de los miembros del equipo HACCP	Oficina de recursos humanos
Revisión y	13/01/20	9:00-	Yeison Diaz	Equipo HACCP y	Árbol de decisiones,	Oficina de

verificación del plan HACCP		10:00		líder	DFP, plan HACCP, PPR, PPRO	calidad
Verificación de identificación de los PCC	13/01/20	10:00-11:00	Yeison Diaz	Supervisor de producción	DFP, árbol de decisiones	Oficina de calidad
Revisión de la política de calidad alimentaria de la organización	13/01/20	11:00-12:00	Yeison Diaz	Alta gerencia, líder de calidad	Misión, visión, política de calidad, SGIA	Gerencia
Almuerzo	13/01/20	12:00-13:00	Yeison Diaz			Cafetería

### **3. Conclusiones**

- Siguiendo las directrices de la norma ISO 19011:2018 se facilitó el desarrollo del plan de auditoría de Lácteos Altagracia, gracias a que en cada hallazgo se logró identificar las evidencias específicas del proceso auditado de manera que se pudiera evaluar el cumplimiento y efectividad de los objetivos definidos.
- Por medio de una auditoría y su respectivo plan de auditoria es posible garantizar la producción de alimentos inocuos, en este caso la producción de queso prensado bajo en grasa de Lácteos Altagracia, cumpliendo a cabalidad con todos los requisitos establecidos en el Plan HACCP.
- El plan de auditoria es una herramienta indispensable a la hora de auditar ya que permite planificar y describir de manera detallada las actividades a realizar llevando así un control preciso de tiempo y recursos a utilizar.

#### 4. Bibliografía

Guía Técnica Colombiana GTC-ISO 19011 (2018). Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión. Colombia. Recuperado de <https://bibliotecavirtual.unad.edu.co:3034/colecao.aspx>

Ministerio de Salud (2002). Decreto 60 – 2002. [Biblioteca digital del Ministerio de Salud]. Colombia. Recuperado de: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Decreto-0060-de-2002.pdf>

Organización Panamericana de la Salud – OPS. (2015). Auditoría de las BPA/BPM y del Plan HACCP. Recuperado de: <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/cha-auditoria-bpa-bpm-plan-haccp.pdf>